

# Schneewittchentorte

Das Rezept von der Schneewittchentorte ist auf jeder Kaffeetafel ein märchenhafter Anblick.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### Für den Boden

100 g	Margarine
150 g	Zucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	Salz
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver
60 ml	Milch
2 EL	Nuss-Nougatcreme
1 Glas	<a href="#">Kirschen</a> (370g Abtropfgewicht)

### Für die Creme

250 g	<a href="#">Topfen</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	Sahnesteif
2 EL	Staubzucker (gesiebt)

### Für den Guss

1 Packung	Tortenguss (rot)
-----------	------------------

## Für die Dekoration

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
Nach Belieben	Schokoladenraspeln

## Zubereitung

1. Für die **Schneewittchentorte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen, da er später für den Guss gebraucht wird.
3. Nun die Margarine, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz aufschlagen. Danach die Eier einzeln, und nach und nach unterrühren.
4. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Milch unter die Masse rühren
5. Die Hälfte des Teiges anschließend in die Form geben und glattstreichen.
6. Danach die Nuss-Nougatcreme unter den restlichen Teig rühren und diesen auf den hellen Teig in der Form streichen.
7. Jetzt die abgetropften Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen und ganz leicht andrücken. Der Boden sollte nun ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.
8. Für die Creme den Topfen mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker gut verrühren.

9. Dann das Schlagobers mit dem Sahnesteif steifschlagen und unter den Topfen heben.
10. Die Creme hinterher auf den Boden in die Form geben und glattstreichen.
11. Jetzt den aufgefangenen Kirschsafft so weit mit Wasser aufgießen, bis man die gewünschte Menge an Flüssigkeit erreicht hat, die auf der Packungsanleitung verlangt wird, und diese anschließend in einen Topf geben.
12. Nun nach der Packungsanleitung den Guss zubereiten, etwas abkühlen lassen und auf der Creme verteilen. Dabei sollte allerdings sehr zügig gearbeitet werden, da der Guss sehr schnell fest wird.
13. Für die Dekoration letztendlich das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und mit einem Spritzbeutel (Lochtülle) Tupfen aufspritzen. Anschließend mit Schokoraspeln verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

## **Tipp**

Wer in dem dunkleren Teig von der Schneewittchentorte etwas mehr Farbe haben möchte, kann noch zusätzlich einen gestrichenen Esslöffel Backkakao hinzufügen.